

Witajcie w Nowej Ostoi!

Przydrożne gospody były jednym z elementów krajobrazu kurpiowskiego i polskiego. Każdy mógł się w nich posilić i znaleźć miejsce dla koni, by odpocząć przed dalszą podróżą.

Karczma Nowa Ostoja znajduje się w miejscu, w którym od wieków krzyżują się ważne szlaki komunikacyjne i handlowe. Setki lat temu miejsce to miały wozy pełne dziczyzny, miodu, drzewa i bursztynu z Kurpiowskiej Puszczy Zielonej. Dokładnie tutaj w okresie międzywojennym istniała stacja kolejki wąskotorowej.



Karczma Nowa Ostoja sprawdzi się przy każdej okazji - zarówno jako miejsce romantycznej kolacji dla dwojga, jak też miejsce spotkania całej rodziny lub organizację wydarzenia. W Karczmie Nowa Ostoja chcieliśmy stworzyć pozytywny nastrój. Jest radośnie, ciepło, a dzięki mnogości okien również słonecznie. Jasne sosnowe ściany kontrastują z podłogą. Stoły dębowe pokryte są białymi i kwiecistymi obrusami. Ławki i krzesła - w chłodne dni i wieczory - pokryte są miękkimi, wygodnymi, tradycyjnymi kurpiowskimi szmaciakami.

Od wejścia uwagę przyciągają wyrastające z podłogi, na środku sali drzewa i ręcznie malowane krajobrazy - kwieciste malwy, chabry i maki.

Wszystkie te niezwykle elementy nadają Karczmie Nowa Ostoja - z jednej strony - polskiego, swojskiego i przyjaznego, a z drugiej - ekskluzywnemu charakteru. Chociaż dodaliśmy wiele nowoczesnych udogodnień, przymiotnik „nowy” w nazwie, duch przeszłości i przyjazna atmosfera wypełniają to miejsce do dziś.

Drodzy Goście!

W Nowej Ostoi dania przygotowujemy z pasją oraz najwyższą starannością.

Prosimy o zrozumienie i wyrozumiałość, gdy w porze obiadowej zdarzy się, że czas oczekiwania na posiłek będzie nieco dłuższy niż zwykle.

Przygotowanie świeżego i smacznego dania wymaga więcej czasu

Informacje

Przy stolikach od 10 osób doliczany jest serwis - 10% wartości rachunku.

Przy grupach wieloosobowych rachunki rozdzielamy maksymalnie na 3, po wcześniejszym uzgodnieniu z obsługą.

Jeśli macie Państwo życzenie wnieść do naszej Restauracji własny alkohol, informujemy, że naliczymy opłatę serwisową w wysokości:
30 zł – za każdą otwartą butelkę wina
50 zł - za każdą otwartą butelkę alkoholu mocnego (np. whisky, wódki).

Jeśli macie Państwo życzenie zorganizować np. uroczysty obiad i wnieść do naszej Restauracji własny tort, informujemy, że za wyserwowanie wniesionego tortu pobierzemy opłatę w wysokości 5 zł/osoba.

Za pojemniki do dań na wynos pobieramy opłatę w wysokości 2 zł/szt.

Faktury VAT

Informujemy, że od stycznia 2020 roku wprowadzone zostały zmiany dotyczące wystawiania faktur VAT – podstawą do wystawienia pełnej faktury VAT dla podmiotu gospodarczego jest paragon fiskalny z wydrukowanym numerem NIP. W związku z tym Goście, którzy chcą otrzymać fakturę VAT, w chwili składania zamówienia powinni zgłosić ten fakt lub przed zamknięciem rachunku i wystawieniem paragonu fiskalnego. Później nie ma możliwości wystawienia faktury.

Alergeny

Przygotowane przez naszą kuchnię dania składają się ze świeżych warzyw, starannie wyselekcjonowanego mięsa i ryb oraz przypraw ze sprawdzonego źródła. Mimo to, niektóre składniki, mogą wywoływać różnego rodzaju reakcje alergiczne. To właśnie dlatego przygotowaliśmy dla szczegółowy wykaz składników i alergenów, które mogą lub znajdują się w potrawach z naszego menu.

Niezależnie od tego, czy nie przyswajasz niektórych składników ze względów zdrowotnych, przestrzegasz ściśle określonej diety, czy może starasz się odżywiać w zdrowy sposób – możesz z łatwością sprawdzić zawartość Twojego posiłku i w efekcie skomponować odpowiednie dla siebie zamówienie. O wykaz składników i alergenów poproś obsługę kelnerską.

Śniadania

wydawane są codziennie do godziny 12:00

Cena zawiera pieczywo

Jajecznica z czterech jaj na swojskim boczku 200g <i>Jajecznica z jaj kurzych smażona na swojskim boczku wędzonym</i>	25,-
Jaja sadzone – 3 szt. <i>trzy jaja kurze smażone</i>	25,-
Jaja sadzone na papryce i szpinaku – 3 szt. <i>trzy jaja smażone w krążkach ze świeżej papryki ze świeżymi liśćmi szpinaku</i>	25,-
Swojska kiełbasa z rusztu z cebulką 160g <i>Grillowana swojska kiełbasa wieprzowa z cebulką</i>	25,-
Omlet na słodko 250g <i>Omlet z trzech kurzych jaj podany z cukrem pudrem i dżemem truskawkowym</i>	25,-
Naleśniki z serem/ dżemem/ nutellą (+2zł) - 2 szt. <i>naleśniki z mąki pszennej, jaj i mleka podane z twarogiem z cukrem waniliowym lub dżemem truskawkowym</i>	25,-

Przystawki

Deska wędlin swojskich i mięs pieczonych <i>Deska swojskich wędlin wędzonych oraz mięs pieczonych</i>	35,- mała 250g	39,- duża 350g
Deska serów <i>Sery z mleka krowiego i owczego, wędzone i pleśniowe podane z orzechami włoskimi, winogronami oraz krakersami i miodem</i>	37,- mała 200g	41,- duża 300g
Tradycyjny śledź w oleju z cebulką 150g <i>Tradycyjny śledź a'la matias w zalewie z oleju, cebuli, ziół i przypraw</i>	22,-	
Tatar wołowy 100g <i>tatar z polskiej wołowiny 100g, z cebulką, ogórkiem konserwowym, pieczarkami marynowanym, musztardą i żółtkiem</i>	40,-	
Smalec z ogórkiem i chlebem 300g <i>tradycyjny smalec ze skwarkami, ogórkiem i chlebem</i>	25,-	

Zupy

Tradycyjny żurek z jajkiem i swojską kielbaską 300 ml <i>Tradycyjny żur przygotowywany na zakwasie chlebowym i wędzonce, podawany z dodatkiem jajka i swojskiej kielbasy wędzonej, z pieczywem</i>	21,-
Rosół z makaronem lub kołdunami 300 ml <i>Domowy rosół gotowany na drobiu i świeżych warzywach, podawany z makaronem lub kołdunami z farszem z wieprzowiny i przypraw (8 szt.)</i>	15 / 20,-
Swojskie flaczki wołowe 300 ml <i>Tradycyjne flaki wołowe na wywarze drobiowo-wołowym, pieczywem</i>	19,-
Barszcz czerwony czysty lub z kołdunami 300 ml <i>Domowy barszcz gotowany na świeżych burakach, warzywach i jabłkach podawany w kubku lub z kołdunami z farszem z wieprzowiny i przypraw (8 szt.)</i>	14 / 20,-
Zupa dnia 300 ml – zapytaj obsługę kelnerską	14,-
	pon-pt sb-nd 24/26,-

Dania regionalne / Polskie przysmaki

Cena nie zawiera dodatków, które doliczane są oddzielnie

Blin Kadzidlański 350g <i>Placek ziemniaczany podany z gulaszem wołowo-wieprzowym z dodatkiem papryki, pieczarek, cebuli i przypraw, podawany z sosem tzatziki</i>	42,-
Rejbak po wolkowsku z patelni 300g <i>Babka ziemniaczana z dodatkiem cebuli, boczku wędzonego oraz kielbasy wędzonej</i>	34,-
Placki ziemniaczane 4 szt. <i>Placki ziemniaczane z dodatkiem cebuli podawane ze śmietaną</i>	28,-
Wątróbka drobiowa z cebulką i jabłkiem 200g <i>Wątróbka z indyka 200g podawana z cebulką i jabłkiem</i>	36,-
Placuszki z jabłkami 3 szt. <i>Placuszki z mąki pszennej z jajkiem, mlekiem i jabłkami podane z cukrem pudrem</i>	31,-

Specjalność lokalu

Dania z wołowiny

dania podawane są z ziemniakami opiekanymi.

Cena uwzględnia samoobsługowy bufet z sałatkami i wyborem surówek)

Polędwica wołowa 200g	89,-
Rostbef wołowy 200g	79,-
Antrykot wołowy 200g	75,-

Serwujemy specjalnie wyselekcjonowaną polską wołowinę, którą pozyskujemy od sprawdzonych dostawców.

UWAGA! *Dania z wołowiny serwujemy na rozgrzanym kamieniu lawowym. To Goście decydują, jaki ma być ich stek. Skwierzące kawałki mięsa można w dowolnym momencie zdjąć z kamienia w zależności od preferencji wysmażenia lub dopiekać je po kawałeczku.*

Deska gospodarza

Kompozycja mięs (wieprzowina i drób) pieczonych i grillowanych 250g, mix pierogów 100g, rejbak po wolkowsku 100g oraz dodatki: ziemniaki opiekane 100g, mix kasz 100g dwa rodzaje surówek 100g

dostępna dla minimum 2 osób cena za osobę: 79,-

Dania z ryb

Cena zawiera 2 dodatki do wyboru z karty

Stek z łososia w ziarnach podany na szpinaku 180g	61,-
<i>Stek z łososia 180g pieczony w w ziarnach sezamy i słonecznika, podany na liściach szpinaku z czosnkiem i śmietaną</i>	
Filet z sandacza z patelni 180g	59,-
<i>Panierowany filet z sandacza 180g smażony, w przyprawach</i>	
Filet z sandacza zapieczony w śmietanie i pomidorkach	61,-
<i>Panierowany filet z sandacza 180g smażony na klarowanym maśle, w przyprawach z pomidorkami i cebulą</i>	
Filet z halibuta z patelni 300-350g	59,-
<i>Panierowany filet z halibuta smażony, w przyprawach</i>	

Dania mięsne

Cena zawiera dodatki

- Kurpiowski schabowy zapieczony z rumianą cebulką, boczkiem, serem i pieczarką, 230g 49,-
Dodatki, dwa do wyboru
Panierowany kotlet ze schabu, podawany cebulką, boczkiem, serem mozzarella i pieczarką
- Schabowy pasterski w śmietanie i pieczarkach 170g 49,-
Dodatki, dwa do wyboru
Panierowany kotlet ze schabu zapieczony w śmietanie z pieczarkami i serem
- Schabowy bosy 160g 45,-
Dodatki, dwa do wyboru
Panierowany kotlet ze schabu
- Panierowany kotlet drobiowy 160g 45,-
Dodatki, dwa do wyboru
Panierowany kotlet z piersi z kurczaka
- Golonka pieczona podana na kapuście **ok. 800g** 58,-
Dodatek, jeden do wyboru
Polska golonka wieprzowa pieczona w glazurze z piwem, podawana z kapustą zasmażoną z grzybami leśnymi oraz chrzanem i musztardą
- Półwka kaczkii pieczonej jabłkiem i żurawiną **ok. 450g** 59,-
Dodatki, dwa do wyboru
Polska kaczka faszerowana jabłkami i pomarańczą pieczona w glazurze z czerwoną papryką i ziołami
- Grillowana pierś z kurczaka na grillowanym pomidorze i bazyliowym pesto 150g 45,-
Dodatki, dwa do wyboru
Filet z kurczaka w marynacie z papryką czerwoną podany z pomidorem i pesto z bazylii, orzechów włoskich oraz oliwy z oliwek
- Karkówka z grilla z sosem tzatzyki 170g 45,-
Dodatki, dwa do wyboru
Karkówka wieprzowa 170g w marynacie z papryką czerwoną podany z sosem jogurtowym ze świeżym ogórkiem, koprem i czosnkiem
- Żeberka z pieca w sosie miodowo-musztardowym 220g 52,-
Dodatki, dwa do wyboru
Żeberka wieprzowe pieczone w glazurze z miodu, musztardy francuskiej i papryki czerwonej, podane z sosem miodowo-musztardowym
- Polędwiczki wieprzowe na kamieniu lawowym 220g 52,-
Dodatki, dwa do wyboru
Polędwiczki wieprzowe w marynacie z czerwoną papryką, podawana z grillowanym serem wędzonym




Sałatki


- Sałatka z grillowaną polędwicą wołową i mango 350g 41,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, mango, polędwica wołowa 100g podane z dresingiem z ziół i malin
- Sałatka z kozim serem i gruszką 350g 41,-
Miks świeżych sałat, gruszka, pomidor koktajlowy, winogrona, melon, grzanka pszenna z kozim serem, orzechy włoskie, sos vinegret (sezonowo - truskawka)
- Sałatka z grillowanym kurczakiem 350g 37,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, pomarańcza, filet z kurczaka 100g, podane z sosem vinegret i grzankami pszennymi
- Sałatka z grillowanym łososiem i owocami granatu 350g 41,-
Miks świeżych sałat, świeża papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, grillowany filet z łososia 100g, jajo na twardo, podane z sosem vinegret



Pierogi

- Pierogi z Rusi 8 szt. 33,-
pierogi z serem twarogowym, ziemniakami i cebulką
- Pierogi z mięsem 8 szt. 33,-
pierogi z farszem z mięsa drobiowo-wieprzowego z cebulką i przyprawami
- Pierogi z kapustą i grzybami 8 szt. 33,-
pierogi z farszem z kapusty kiszzonej zasmażonej z grzybami leśnymi
- Pierogi na słodko z serem ze śmietaną 8 szt. 33,-
pierogi z farszem z twarogu z cukrem waniliowym, ze śmietaną z wanilią lub sosem z owoców
- Pierogi sezonowe 8szt. 35,-
pierogi z owocami sezonowymi. O dostępność zapytaj kelnera.
- 

Dodatki



Ziemniaki: z wody/ pieczone z rozmarynem/ puree 100g 8,- <i>Ziemniaki gotowane z koperkiem / Ziemniaki pieczone z rozmarynem, solą i czosnkiem</i>	
Frytki steakhouse 100g 8,- <i>Frytki ziemniaczane smażone</i>	
Kluski śląskie 100g 10,- <i>Kluski z ziemniaków i mąki ziemniaczanej</i>	
mix kasz: pęczak i jęczmiennej 100g 8,- <i>mieszanka kasz, gotowana z dodatkiem warzyw, masła i przypraw</i>	
Ryż gotowany w warzywach 100g 8,- <i>ryż biały gotowany z dodatkiem warzyw, masła i przypraw</i>	
Mix sałat 14,- <i>Miks świeżych sałat, świeże warzywa, sos</i>	
Kapusta zasmażana/ buraczki na ciepło/ mizeria 10,-	
Bukiet warzyw gotowanych 14,-	
Samoobsługowy bufet surówkowy – w dni powszednie 14,- <i>Wybór surówek – 4 rodzaje</i>	
Samoobsługowy bufet sałatkowy – w weekendy i święta 14,- <i>Miks świeżych sałat, świeże warzywa, wybór surówek, sosy i dresing</i>	
Pieczyno 3,- <i>białe pszenne/ ciemne razowe</i>	

Desery

Szarlotka na gorąco z gałką lodów ok.170g 21,- <i>Domowe ciasto z jabłkami podawane z gałką lodów 50g i bitą śmietaną</i>	
Sernik domowy z gorącymi wiśniami ok.170g 21,- <i>Domowe ciasto z twarogu, podane z konfiturą z całych wiśni</i>	
Puchar lodowy z owocami 170g 19,- <i>Puchar lodowy z 2 gałkami lodów, owocami, bitą śmietaną i polewą o smaku czekoladowym</i>	
Torcik bezowy z owocami ok. 200g 26,- <i>Chrupiąca beza naturalna przełożona kremem na bazie sera mascarpone z owocami</i>	
Tort bezowy – ok. 2.5 kg (wyłącznie na zamówienie) 250,- <i>Chrupiąca beza naturalna przełożona kremem na bazie sera mascarpone z owocami</i>	



Kawy

American Coffee 300ml	11,-
Espresso 35ml	7,-
Double Espresso 60ml	11,-
Kawa parzona 300ml	9,-
Cappuccino 200ml	13,-
Biała Kawa 200ml	12,-
Flat White 200ml	15,-
Cafe Latte 200ml	13,-
Kawa mrożona / zimowa 300ml	15,-


Herbaty

do wyboru: 160ml	8,-
Ceylon, Earl Grey, Mięta pieprzowa, Malina, Owoce Leśne, Zielona, Dzika róża z żurawiną, Rumianek	
Herbata Richmond Imbryk 450ml	16,-
Herbata Richmond Zimowa / Letnia 370ml	17,-



Napoje

Pepsi, Pepsi MAX, 7UP, Mirinda Orange 0,2l	7,-
Schweppes Tonic Water, Lipton IceTea 0,2l	7,-
Woda gazowana, niegazowana 0,3l	7,-
PEPSI, Mirinda, 7UP 0,85l	16,-
TOMA pomarańcza, jabłko, porzeczka 0,2l	7,-
Dzbanek TOMA jabłko, pomarańcza czarna porzeczka, grejfrut 1,0l	17,-
Karafka wody niegazowanej z cytryną 1,0l	15,-
Karafka wody gazowanej z cytryną 1,0l	15,-
Lemoniada 300ml / 1l	16/ 39,-
Bubble Tea 300ml	16,-
do wyboru dwa smaki: limonka/ truskawka/arbuz/kiwi	



PIWO

piwo z nalewaka

ŻYWIEC PREMIUM 0,5l	13,-
ŻYWIEC PREMIUM 0,3l	10,-

piwa butelkowe

ŻYWIEC BIAŁE, PORTER 0,5l	14,-
WARKA Klasyczna 0,5l	14,-
KURPIOWSKIE o aktualne smaki zapytaj obsługę	17,-
STAROPOLSKIE 0,5l	17,-
DWORSKIE, CHMIELNE, MIODNE, PSZENNE, KOŻLAK	
Heineken 0,5l	14,-

piwa bezalkoholowe

ŻYWIEC 0%, białe 0% 0,5l,	14,-
WARKA Radler 0% 0,5l o aktualne smaki zapytaj obsługę	14,-
KURPIOWSKIE o aktualne smaki zapytaj obsługę	17,-
REGIONALNE PIWO KOZICOWE 0,4l	12,-
KARMI 0,5l	14,-

Alkohole

Polskie i regionalne specjalności

Miód pitny DWÓJNIAK Kurpiowski 8cl	15,-
NOWOŚĆ! MIODY PITNE - o ofertę zapytaj obsługę	
Cytrynowka 4cl/50cl	9,- 70,-

Scotch Whisky / Whiskey / Brandy / Bourbon 4cl 70cl

Ballantine's	15,-	200,-
Jagermaster	13,-	140,-
Johnnie Walker Black	21,-	260,-
Jim Beam	18,-	190,-
Jack Daniel's	18,-	220,-
Chivas Regal	19,-	260,-
Tullamore DEW	19,-	210,-
Metaxa *****	20,-	220,-
MARTELL VSOP	29,-	350,-

Wódka Czysta

OSTOYA

Wyborowa *Klasyczna*
Stumbras vodka
STOCK Prestige
Finlandia
J.A.BACZEWSKI
Absolut

4cl **50cl**

13,- **150,-**
8,- 95,-
10,- 110,-
9,- 95,-
10,- 110,-
11,- 120,-
11,- 130,-

Pozostale

Tequila Olmeca Silver
Havana Club
Martini Bianco, Rosso, *8cl/100cl*
Amaretto
Beefeater London Gin

4cl **70cl**

19,-
14,-
16,- 100,-
14,-
15,-

Drinki/ Koktajle

OSTOJA ROZKOSZY *400 ml* 30,-
ozi chardonnay, wódka, syrop brzoskwiniowy, sok pomarańczowy

APEROL SPRITZ *400 ml* 27,-
aperol, wino musujące prosecco, plastry pomarańczy, woda gazowana

MOJITO / MOJITO BEZALKOHOLOWE *350 ml* 28,-
rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, 7UP

MIODOBRANIE *350 ml* 28,-
miód dwójniak, wódka, rum, sok cytrynowy, tonic

LONG ISLAND *350 ml* 30,-
triple see, wódka, gin, tequila, rum, sok z cytryny, syrop cukrowy, pepsi

MIMOZA *300 ml* 25,-
prosecco, świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy

PINK LADY *350 ml* 30,-
gin, cointreau, sour, sweet, syrop brzoskwiniowy, grenadyna

BRZOSKWINIOWY OGRÓDEK *350 ml* 28,-
wódka, syrop brzoskwiniowy, grenadyna, sok pomarańczowy

LEMONIADA DLA DOROSŁYCH *350 ml* 28,-
Jack Daniel's, sour, syrop brzoskwiniowy, 7UP, mięta



*Poznaj
nasze sale*